

2019



2020



28° anno

Scatta il verde

VIENI IN CAMPAGNA

Programma di informazione agroalimentare per le scuole

con il patrocinio di



con il sostegno di



in collaborazione con



Associazione Orti in Città

www.agrituristmonferrato.com

2019



2020

il progetto



La prima edizione di **Scatta il verde, vieni in campagna** aveva l'obiettivo di avvicinare la scuola all'agricoltura con esperienze prevalentemente legate all'informazione tramite incontri in aula e visite alle aziende agricole.

Da allora sono cambiate molte cose sia a livello agricolo sia a livello scolastico: si sono infatti trasformate profondamente le esigenze formative dei ragazzi. Così il programma di Agriturist si è aggiornato grazie al sostegno di Confagricoltura Alessandria e dei suoi enti collaterali e alla collaborazione di diverse realtà. In particolare, si vuol porre l'attenzione sulla possibilità, da parte delle insegnanti, di utilizzare i programmi di seguito esposti come parte integrante dell'attività didattica. Si vorrebbe, infatti, uscire dallo stereotipo della "piacevole gita in campagna" fine a se stessa, in favore della consapevolezza che la conoscenza del territorio si possa raggiungere soprattutto con percorsi ragionati ben inseriti nel contesto formativo dei ragazzi e distribuiti nel corso di tutto l'anno scolastico.

In questo modo diventa più semplice parlare di "stagionalità dei prodotti agricoli", di "consumo consapevole", di "incremento delle energie alternative", in sintesi, dello sviluppo sostenibile delle nostre aziende. Come sempre, tutto questo si può realizzare grazie alla disponibilità delle aziende agricole associate.

Buon anno scolastico!

www.agrituristmonferrato.com

2019



2020

le attività

Da 28 anni continua l'impegno di Agriturist Alessandria e Confagricoltura Alessandria per le giovani generazioni a servizio delle scuole e non solo.

L'ASL di Alessandria, in sinergia con Agriturist e Confagricoltura, attraverso "Insegnati a scuola di alimentazione" e "Ben Essere in cucina", svolge attività di formazione per docenti interessati ad approfondire le tematiche dell'alimentazione e della nutrizione con il patrocinio dell'Università del Piemonte Orientale, dell'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte - Ambito Territoriale provincia di Alessandria, la sponsorizzazione di AMAG e con la collaborazione dell'I.C. Galileo Galilei di Alessandria, dell'I.I.S. Ciampini Boccardo di Novi Ligure, della casa editrice "Grappolo di libri" di Acqui Terme e la onlus ISCO.

Tra le attività vi sono anche la visita alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti, che raccoglie il prezioso latte alta qualità prodotto dagli allevamenti della nostra zona, gestita direttamente da Agriturist e quella al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno per scoprire come dei semplici "chicchi" si trasformano in preziosa farina.

Le PMI di Confindustria apriranno le loro porte venerdì 15 novembre 2019 a tutte le scuole.

Vi è poi la possibilità di recarsi a Casale Monferrato presso lo stabilimento di produzione della Zerbinati, azienda alimentare che produce verdure fresche pronte al consumo e zuppe pronte fresche.

I giovani possono conoscere la Ristorazione Sociale per scoprire percorsi di avvicinamento alla cultura del cibo attraverso laboratori tematici e degustazioni.

Gli Orti di Alessandria accolgono i bambini delle scuole primarie con un percorso didattico che conduce alla sana alimentazione.

In sintesi, le attività gestite direttamente da Agriturist Alessandria per **Scatta il verde, vieni in campagna** sono:

- A) Insegnanti a scuola di alimentazione** l'ASL incontra i docenti dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado.
- B) Ben Essere in cucina** l'ASL incontra i docenti degli istituti secondari di secondo grado.
- C) Buono come il latte** visita alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti.
- D) PMI Day - Industriamoci** le PMI di Confindustria aprono le porte agli studenti.
- E) Pronto in tavola** visita allo stabilimento di produzione di Zerbinati a Casale Monferrato.
- F) Dal grano al pane** visita al Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio di Bistagno.
- G) Il cibo fa crescere** visita alla Ristorazione Sociale di Alessandria.
- H) Orto Didattico** visita all'orto didattico di Alessandria.

le
attività
insegnanti a scuola di alimentazione



2019
2020



La necessità di promuovere una sana cultura alimentare è l'obiettivo dei partner del progetto che insieme hanno perfezionato negli anni il progetto "Insegnanti a scuola di alimentazione", un percorso educativo rivolto agli insegnanti (coinvolti anche nell'ideazione) dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado. L'obiettivo è modificare le conoscenze e i comportamenti dei destinatari finali in merito agli stili di vita salutari focalizzando l'alimentazione come fattore di protezione.

Il progetto si propone di avere risvolti non solo sulla salute, ma anche aumentare la consapevolezza degli insegnanti e a ricaduta degli studenti sulla conoscenza diretta del territorio e sul rispetto delle tradizioni.

Il progetto prevede una formazione a cascata ai docenti curata da **ASL AL, DISIT dell'Università del Piemonte Orientale (UPO)** e **I.C. Galileo Galilei** di Alessandria.

Al termine delle lezioni è previsto un concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica di **Agriturist Alessandria** offerto dalla stessa associazione agrituristica e dal **Gruppo AMAG**.

I migliori lavori saranno inoltre pubblicati nel manuale operativo "Grappolina e l'alimentazione" edito da **Grappolo di Libri** di Acqui Terme.

Contenuti

- piramide alimentare e lettura critica delle etichette;
- metodologia didattiche, comunicazione sociale e costruzione di un messaggio;
- fabbisogni energetici e principi nutritivi
- problematiche legate al cibo; cultura e significato dei cibi;
- catena alimentare e conservazione degli alimenti.
- falsi miti in alimentazione.



le
attività
insegnanti a scuola di alimentazione



2019
2020



Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte
Ambito Territoriale provincia di Alessandria



Metodologia e strumenti di valutazione

La formazione prevede interventi frontali e metodologia interattiva. La valutazione comprende l'utilizzo di questionari di gradimento, schede osservative, indagine conoscitiva, e prevede incontri in itinere con i docenti.

Durata

L'impegno orario per il docente è di 30 ore così distribuite:

- ✓ 10 ore di formazione (comprensiva di visita alla fattoria didattica) da svolgersi a ottobre-novembre 2019 il martedì pomeriggio dalle 16.30 alle 18.30 presso l'Aula Magna dell'I.C. Galileo Galilei di via Galilei, 16 ad Alessandria;
- ✓ 2 ore di supervisione da concordare coi docenti;
- ✓ almeno 16 ore di attività in classe per la partecipazione al concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica;
- ✓ 2 ore incontro conclusivo del progetto.

Prezzi

Il corso è gratuito e riconosciuto ai fini della formazione docenti previa approvazione e adozione nel Piano di formazione da parte dell'Istituto Scolastico. Il progetto è inserito nel portale di formazione degli insegnanti SOFIA.

Iscrizioni

Entro e non oltre lunedì **30 settembre 2019** con le seguenti modalità:

- Docenti dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado a tempo INDETERMINATO esclusivamente sulla piattaforma SOFIA
- Docenti dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado a tempo DETERMINATO inviando una mail a r.sparacino@confagricolturalessandria.it con i seguenti dati:
 - Nome Cognome
 - Istituto Comprensivo
 - Sede
 - Materia di insegnamento
 - Telefono
 - e-mail



La più recente e straordinaria frontiera della ricerca in ambito nutrizionale è individuare strategie per la modulazione dell'alimentazione al fine di ridurre il rischio di malattie croniche e aumentare le aspettative di vita.

Una corretta alimentazione aiuta a prevenire molte patologie: obesità, dislipidemia, diabete ipertensione e tumori; nei casi conclamati di malattia l'utilizzo di una cucina sana e naturale può alleviarne i sintomi e rappresentare parte integrante della terapia.

Nel corso di una pluridecennale tradizione di confronto e collaborazione con gli attori locali, **l'Istituto d'istruzione superiore Ciampini Boccardo** di Novi Ligure ha consolidato un'articolata interazione con i locali collaboratori (Enti Locali ed **ASL**, Industrie e Imprese, Associazioni di categoria e di volontariato, Consorzi, Reti di Scuole, Università, Enti Istituzionali e Forze dell'Ordine) senza tralasciare gli aspetti sociali e le problematiche del territorio che si concretizzano nella collaborazione con la **onlus I.S.C.O.**

Il progetto "Ben Essere in cucina" nasce proprio quale collaborazione attiva tra i punti di forza dell'Istituto (docenti qualificati, laboratori attrezzati, progettazione al passo con i tempi) e i locali collaboratori.

Al termine delle lezioni è previsto un concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica di **Agriturist Alessandria** offerto dalla stessa associazione agrituristica.

Obiettivi

Conoscere l'alimentazione per combattere le patologie cronico degenerative. Costruire e descrivere una ricetta ad alto impatto scientifico, che risponda ai criteri del "Decalogo della prevenzione: poche regole semplici ed efficaci" e che identifichi la mission della scuola.

Metodologia e strumenti di valutazione

La formazione prevede interventi frontali e metodologia interattiva. La valutazione comprende l'utilizzo di questionari di gradimento, prevede incontri in itinere con i docenti.

le
attività



2019
2020

ben essere in cucina



Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte
Ambito Territoriale provincia di Alessandria



Durata

L'impegno orario per il docente è di 30 ore così distribuite:

- ✓ 10 ore di formazione (comprensiva di visita alla fattoria didattica) da svolgersi a ottobre-novembre 2019 **il giorno** dalle ore 15 alle ore 17 presso I.I.S. Ciampini Boccardo in Via Giuseppe Verdi, 44 a Novi Ligure;
- ✓ 2 ore di supervisione da concordare coi docenti;
- ✓ almeno 16 ore di attività in classe per la partecipazione al concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica;
- ✓ 2 ore incontro conclusivo del progetto.

Prezzi

Il corso è gratuito e riconosciuto ai fini della formazione docenti previa approvazione e adozione nel Piano di formazione da parte dell'Istituto Scolastico. Il progetto è inserito nel portale di formazione degli insegnanti SOFIA.

Iscrizioni

Entro e non oltre lunedì **30 settembre 2019** con le seguenti modalità:

- Docenti della scuola secondaria di secondo grado a tempo INDETERMINATO esclusivamente sulla piattaforma SOFIA
- Docenti della scuola secondaria di secondo grado a tempo DETERMINATO inviando una mail a r.sparacino@confagricolturalessandria.it con i seguenti dati:
 - Nome Cognome
 - Istituto Comprensivo
 - Sede
 - Materia di insegnamento
 - Telefono
 - e-mail

le
attività



2019
2020

buono come il latte



Agriturist gestisce le visite alla **Centrale del Latte di Alessandria e Asti** per le scolaresche che vogliono approfondire le loro conoscenze sul latte fresco pastorizzato di Alta Qualità, sulle sue proprietà e sul percorso che questo prodotto compie dalla stalla al consumatore.

In occasione della visita sarà possibile seguire tutte le fasi della lavorazione del latte: dai controlli sulle sue caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche, al costante monitoraggio di tutti i parametri che concorrono a determinare l'alta qualità, al funzionamento dei vari macchinari impiegati nella linea produttiva. Si potranno visitare le strutture della centrale che sono suddivise in aree funzionali: si troveranno la zona di produzione delle bottiglie in PET e cartone, quelle di imbottigliamento e di stoccaggio e non ultimi i laboratori di analisi. Si potrà comprendere come la massima qualità del prodotto non sia ottenibile se non come risultato del costante miglioramento dell'esperienza e della capacità di allevatori e tecnici della Centrale i quali, ciascuno per le loro competenze, affinano le tecniche di produzione nel rispetto prioritario della naturalità del prodotto.

I controlli di qualità iniziano infatti dalla produzione primaria con una minuziosa programmazione dell'alimentazione del bestiame e con la cura scrupolosa del suo benessere e proseguono con la rigorosa gestione delle operazioni di mungitura, raccolta e trasporto del latte alla Centrale.

Solo l'ottimale interazione fra la miglior gestione di queste fasi garantisce l'Alta Qualità del latte che non è un semplice slogan pubblicitario, ma una categoria tecnica ben definita da norme e disciplinari rigorosissimi che assicurano al consumatore l'assoluta conformità del prodotto agli standard stabiliti.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora e 30 minuti.

Prezzi

L'attività è gratuita; per tutti in omaggio un cartoncino di latte fresco.

Prenotazione

Confagricoltura Alessandria - referente Rossana Sparacino
Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842
e-mail: r.sparacino@confagricolturalessandria.it

le
attività



2019
2020

pmi day - industriamoci



iniziativa svolta
in collaborazione con:



È la giornata in cui le piccole e medie imprese di Confindustria aprono le porte dei loro stabilimenti a studenti, insegnanti e comunità locali per mostrare come si svolge l'attività produttiva e per raccontare storia, conquiste e progetti futuri dell'azienda. L'iniziativa è stata lanciata da **Piccola Industria di Confindustria** nel 2010 e da allora ha portato un crescente numero di giovani a diretto contatto con il mondo e con i valori della piccola e media impresa.

Il PMI DAY è inserito nell'ambito della Settimana della Cultura d'Impresa e rientra tra gli eventi della Settimana Europea delle PMI organizzata dalla Commissione Europea. Per gli imprenditori il PMI DAY è il momento importante per far emergere l'articolato impegno a favore della diffusione della cultura d'impresa declinato in particolare sulle tematiche che riguardano l'alternanza scuola - lavoro che innova profondamente la didattica rendendo strutturale il rapporto tra formazione e lavoro e che vede il PMI DAY quale attività inclusa nella progettazione dei percorsi di alternanza. Dopo la positiva esperienza degli anni scorsi, che ha visto anche in provincia di Alessandria e in altri territori nazionali lo svolgimento delle visite anche in alcune aziende agricole e nella speranza che il progetto continui ad allargarsi, prosegue la collaborazione tra Piccola Industria e **Confagricoltura**: anche in questa edizione le due Associazioni possono realizzare il PMI DAY in partnership, a conferma dei consolidati rapporti in filiera tra le rispettive imprese, dando in questo modo ai ragazzi l'opportunità di una conoscenza più ampia della realtà produttiva.

Per questa edizione le aziende protagoniste **venerdì 15 novembre 2019** saranno la **Centrale del Latte di Alessandria e Asti**, **Cuvage di Acqui Terme e Mulino Nova di Felizzano**.

Durata

Nella giornata di venerdì 15 novembre 2019 al mattino dalla ore 9 alle 12, presso le PMI Centrale del Latte di Alessandria e Asti, **Cuvage, Mulino Nova**.

Prezzi

L'attività è gratuita.

Prenotazione

Confagricoltura Alessandria - referente Rossana Sparacino
Via Trotti, 122 - 15121 Alessandria - Tel. 0131 43151 - Fax 0131 263842
e-mail: r.sparacino@confagricolturalessandria.it

le
attività



2019
2020

pronto in tavola



Zerbinati al fianco di Agriturist per il sesto anno consecutivo per far scoprire come si producono le insalate e le verdure fresche di IV gamma, sia convenzionali che biologiche, le zuppe fresche pronte al consumo, i "Burger'Z", burger vegetali con verdure fresche senza glutine e senza soia, e i freschissimi "Juice'Z", estratti di frutta e verdura fresca. La Zerbinati è nata nel 1970 a Borgo San Martino e con il passare degli anni l'azienda si è specializzata nei prodotti di IV gamma (insalate e verdure fresche selezionate, lavate e confezionate pronte al consumo), nelle zuppe, vellutate, contorni pronti freschi, nei burger e nei flan di verdure fresche ed è riconosciuta oggi come leader di settore nel mercato italiano e "innovatrice per eccellenza". Il successo dei suoi prodotti deriva dalla qualità e dalla freschezza della materia prima, dall'alto contenuto di servizio e dall'innovazione presenti all'interno dell'offerta Zerbinati: ricette pensate, preparate e prodotte come si farebbe a casa. La gamma offerta è molto ampia: insalate, verdure fresche di ogni genere, zuppe, vellutate, contorni, burger ed estratti di frutta e verdura, tutti freschi e pronti ad essere consumati e gustati. La conservazione delle migliori ricette si alterna allo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie per una qualità sempre migliore, in un mix di esperienza ed entusiasmo che da sempre contraddistinguono l'Azienda. Oggi dispone di due stabilimenti produttivi (Borgo San Martino e Casale Monferrato) di circa 40.000 m², 20 linee di produzione e confezionamento ed è presente con i suoi prodotti nelle più grandi catene di distribuzione italiane. La Zerbinati è presente ed attiva sui principali social network, su testate di settore e anche in TV con uno spot pubblicitario divertente e innovativo che presenta l'intera gamma dei prodotti. I giovani avranno la possibilità di visitare lo stabilimento dei prodotti di IV gamma di Casale Monferrato.

Durata

La visita si svolge al mattino, dal lunedì al venerdì, e ha la durata di circa 2 ore. È preferibile portare in visita bambini dalla 2^a della scuola primaria in poi.

Prezzi

Il progetto è gratuito; per tutti in omaggio un simpatico gadget Zerbinati.

Prenotazione

Zerbinati srl – referente Michela Ciamillo
Via Vittime 11 Settembre 2001, 29 – Casale Monferrato
Tel. 0142 429207 e-mail: info@zerbinati.com

le
attività



2019
2020

dal grano al pane



Si propone anche quest'anno la visita al **Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio** sito in Strada torta Mulino, 9 a Bistagno.

Lorenzo Cagnolo, già mugnaio in un mulino a pietra, ha costruito a Bistagno nel 1952, l'attuale Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio, nella splendida cornice naturalistica del fiume Bormida, 8 km ad ovest di Acqui Terme. Il figlio Teresio ha sviluppato l'opera del padre e, a sua volta, ha trasmesso la stessa passione al figlio. È quella che intendiamo trasmettere ai bambini delle scuole che vorranno andare con gli insegnanti a visitare il loro mulino. Teresio è un alpino e come tutti gli alpini ama la natura e i suoi doni. Ancora adesso adora sentire scorrere tra le dita i chicchi di grano dorati e vedersi addosso la farina. Oggi, con i soci e i dipendenti, forma una squadra di dieci persone appassionate alla vita pulsante del mulino. Conosce molto bene i produttori e i panificatori della zona dell'Acquese e con loro partecipa con entusiasmo al progetto Grano di Alessandria.

Pane, biscotti, pasta, pizza sono prodotti che il bambino conosce e consuma quotidianamente, ma non conosce altrettanto bene un cereale importantissimo per la vita dell'uomo da cui si ricava la farina: il grano.

Gli alunni dalla prima elementare all'Università possono scoprire il processo di trasformazione che porta il chicco di grano a trasformarsi in farina presso il Molino.

Tutti gli studenti potranno vedere dal vivo le varie fasi della lavorazione: I^a fase: LA PULITURA, II^a fase: L'UMIDIFICAZIONE, III^a fase: LA MACINATURA, IV^a fase: IL SETACCIAMENTO. In sintesi il chicco viene macinato e setacciato sino ad ottenere crusca, farinaccio e farina. Si potranno quindi osservare e toccare con mano i diversi prodotti ottenuti e scoprirne i loro diversi utilizzi.

Durata

La visita si svolge al mattino ed ha la durata di 1 ora.

Prezzi

L'attività è gratuita.

Prenotazione

Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio

Strada torta Mulino, 9 - 15012 Bistagno - Tel. 0144 79170

le
attività



2019
2020

il cibo fa crescere



La Coompany&, che gestisce la **Ristorazione Sociale** da diversi anni, propone alcuni percorsi di avvicinamento alla cultura del cibo attraverso visite guidate agli Orti cittadini, laboratori tematici e degustazione di gruppo presso la Ristorazione stessa.

Gli obiettivi dell'attività sono: sviluppare il gusto per il cibo; educare ad una sana e corretta alimentazione; promuovere la conoscenza del territorio e dei prodotti agricoli locali; conoscere i principi dell'agricoltura biologica; sviluppare una coscienza critica rispetto al problema della fame nel mondo; sviluppare coscienza di sé e rafforzare il legame con le proprie radici e la propria storia; conoscere altre culture a partire dalle abitudini alimentari; conoscere e valorizzare le diversità; favorire lo sviluppo di una cultura dell'incontro e dello scambio.

È possibile scegliere uno dei tre percorsi seguenti:

1. Il cibo che unisce

Il percorso porterà a scoprire l'origine e la provenienza di moltissimi alimenti di consumo quotidiano e accompagnerà gli alunni in un simbolico viaggio intorno al mondo e intorno alle culture.

2. Il cibo che distingue

Il percorso mette in luce le diverse condotte alimentari che prediligono o addirittura vietano alcuni cibi per motivi culturali, geografici, storici e nutrizionali.

3. Il cibo e il non spreco

Il percorso intende sensibilizzare gli alunni alla cultura del non spreco, del riciclo, del riuso e del recupero.

Durata

Incontro di 4 ore da marzo a maggio.

Prezzi

Per gli alunni da definire con la Ristorazione Sociale.

Per gli insegnanti accompagnatori l'attività didattica è gratuita.

Prenotazione

Ristorazione Sociale - referente Ahmed Osman

Viale Milite Ignoto, 1/a - 15121 Alessandria - Cell. 329 4693787

e-mail: servizieducativi@coompany.it



L'**Associazione Orti in Città**, sita in Viale Milite Ignoto 1 ad Alessandria, ha strutturato al suo interno uno spazio: Orto Didattico, luogo di accoglienza, rivolto ai bambini/ragazzi delle scuole primarie, dove attraverso un percorso didattico si cerca di renderli protagonisti per una sana alimentazione.

Descrizione delle motivazioni e degli obiettivi:

- Sensibilizzare i protagonisti verso la tutela e la valorizzazione di un piccolo territorio di appartenenza, educandoli alla cura e al rispetto del bene pubblico
- Abituare i protagonisti ad una partecipazione attiva e consapevole al consumo del cibo
- Utilizzare una modalità di apprendimento attivo: imparare facendo
- Avvicinare i protagonisti al mondo delle piante che offrono nutrimento all'uomo
- Saper progettare e realizzare un orto
- Far apprendere conoscenze di botanica ed agraria (osservazioni e analisi del ciclo vitale di una pianta, classificazione di ortaggi, frutti, foglie, ecc...)
- Partecipare con responsabilità ad un progetto comune
- Capire l'importanza della frutta e della verdura nell'alimentazione quotidiana
- Educare al mantenimento e al rispetto di un bene pubblico
- Abituare i protagonisti a non sprecare quanto viene loro offerto e a riciclare ciò che viene scartato.

Le scolaresche con i propri insegnanti possono usufruire del luogo ed eventualmente di un'area ristoro/gioco attraverso un percorso da concordarsi con i tutor dell'orto didattico.

Durata

Incontro di 4/6 ore da marzo a giugno

Prezzi

L'attività è gratuita.

Prenotazione

Vanni Nano - Cell. 328 8924463

Umberto Bellingeri - Cell. 339 7973551

2019



2020

le fattorie didattiche

Le **Fattorie Didattiche** costituiscono un circuito di aziende agricole e agrituristiche, opportunamente attrezzate, che svolgono attività di formazione rivolte a coloro che sono interessati ad approfondire la conoscenza del mondo rurale, in particolare scolaresche e gruppi organizzati. L'azienda diventa così luogo di pedagogia attiva, ispirata a una visione pratica dell'apprendimento, all'osservazione e alla scoperta, che permette al visitatore di conoscere l'agricoltura nei suoi molteplici aspetti, come attività economica, tecnologica, culturale, ambientale.

La Regione Piemonte ha istituito il Registro Regionale delle Fattorie Didattiche.



Per verificare quali siano le Fattorie Didattiche associate ad Agriturismo Alessandria iscritte al Registro Regionale, consultare il sito internet www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp. Esse sono identificate con il simbolo del francobollo (vedere logo).

Anche quest'anno Agriturismo Alessandria presenta i progetti delle Fattorie Didattiche associate, ciascuna con i propri percorsi.

Si ricorda che la prenotazione va effettuata direttamente con i titolari delle aziende.

Dopo la prenotazione, prima della visita in fattoria, la scuola può chiedere direttamente all'azienda materiale divulgativo sull'esperienza didattica che gli alunni svolgeranno in campagna, da fornire alle famiglie.



Le Fattorie Didattiche possono essere tappa dei Centri Estivi

LEGENDA:

 Fattoria Didattica iscritta al Registro della Regione Piemonte



Agriturismo e/o Bed&Breakfast



presente su Facebook



presente su Twitter



presente su Instagram

Le schede complete con il dettaglio di ogni attività per azienda sono reperibili al seguente link:

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp

2019



2020

le fattorie didattiche

1 **Agriturismo Podere La Rossa**



Tutti giù per TERRA! anno XX

Strada per Cremolino, 15 - 15010 Morsasco (AL) - Tel. 0144 73388
info@quellidellarossa.it www.quellidellarossa.it

2 **Assandri Franco Cascina Falamera**



La fattoria degli animali

Via Duomo, 79 - 15122 S. Giuliano Nuovo (AL)
Tel. 0131 387340 (ore pasti) - Fax 0131 386877 - Cell. 335 1255104

3 **Azienda Agricola Andrea Mutti**



**Lo scorrere delle stagioni; L'agricoltura protagonista nella
conservazione del naturale; Laboratori di estimo agrario, agronomia,
arboricoltura**

Località San Ruffino, 49 - 15050 Sarezzano (AL)
Tel./Fax 0131 884119 - Cell. 339 7840000
aziendagricola.mutti@libero.it

2019



2020

le fattorie didattiche

4 Azienda Agricola Balduzzi Bruna



Primo contatto con il cavallo; Tecniche di pulizia dell'animale e dei finimenti

Fraz. Mezzo Nuovo, 33 - 15050 Isola Sant'Antonio (AL) - Tel. 333 3602408
bruna.balduzzi3@gmail.com www.brunasstable.it

5 Azienda Agricola Bausone Maria Teresa



Il giardino e l'orto; I frutti antichi e le centenarie piante ornamentali

C.na Toscana - Fraz. Orti - via Case Sparse, 10 - 15121 Alessandria
Tel./Fax 0131 264691 - Cell. 349 0913707
ciarlimaresa@hotmail.com

6 Azienda Agricola Cascina Saviola



Percorso delle siepi; Percorso degli uccelli utili: le rondini; Percorso delle erbe aromatiche; Laboratorio con i fiori e le erbe

Via San Giuliano, 59 - 15045 Sale (AL)
Tel. 0131 84914 - Cell. 346 9433506
donatella.novelli@gmail.com

2019



2020

le fattorie didattiche

7 Azienda Agricola Cascina Zenevrea



Dall'orto alla tavola; Erbe aromatiche; Nascita del pane; Gli animali della fattoria; Vendemmia; A spasso fra vigne, campi e frutteto; Il bosco; Magia tra favole e natura; Energia pulita; Quello che non vedo "sento"

Via E. Fossati, 1 - 15020 Ponzano M.to (AL)

Tel. 0141 927270 Fax 0141 916742 Cell. 339 3699594

info@cascinazenevrea.it - www.cascinazenevrea.it

8 Azienda Agricola Cuniolo Emanuel



Scoperta del mondo dell'ape fino alla produzione del miele; Il cavallo e il suo mondo

Strada Serra, 3 - 15122 Valmadonna (AL)

Cell. 349 2721529 - 347 9690313

lucia.meraviglia@gmail.com

9 Azienda Agricola L'Aurora



Adotta il libro; Animali della fattoria; Lana cotta; Api; Cavallo; Orto; Cani da difesa del gregge; Formaggio; Campi estivi residenziali

Fraz. Caldirola, 1 - 15050 Fabbrica Curone (AL)

Cell. 349 1718273 (Caterina)

fattoriaaurora@libero.it www.fattoriaaurora.it

2019



2020

le fattorie didattiche

10 Azienda Agricola La Capanna



Un percorso di educazione ambientale ed alimentare nel territorio come occasione di crescita culturale; percorso didattico multidisciplinare in inglese (facoltativo)

Via Cascina Capanna, 2 - 15050 Montegioco (AL)
Tel. 0131 875299 - Fax 0131 875405 - Cell. 335 7881907
info@cascinacapanna.it www.cascinacapanna.net

11 Azienda Agricola La Fornace



Io e l'albero: ontani, querce rosse, liriodendri, carpini; Una antica fornace circondata dal bosco

Viale Teresa Michel, 52 - Fraz. Orti - 15121 Alessandria
Tel./Fax 0131 223051 - Cell. 349 0913707
info@cascinalaforname.com www.cascinalaforname.com

12 Azienda Agricola Biodinamica La Raia



Raccolta della frutta, delle bacche e delle erbe selvatiche; Facciamo il pane nel forno a legna: dal grano alla pagnotta

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure (AL)
Tel. 0143 743685 - Cell. 393 2469888
info@la-raia.it c.rossicairo@gmail.com www.la-raia.it

2019



2020

le fattorie didattiche

13 Azienda Agricola Marengo



Dall'uva al vino

Piazza Vittorio Emanuele, 18 - 15019 Strevi (AL)

Tel. 0144 363133 - Fax 0144 364108

Ref.: Doretta Marengo info@marencovini.com www.marencovini.com

14 Azienda Agricola Ranch Campreia



I rumori della fattoria; Avvicinamento al cavallo; L'asinella Natalina; Gli attrezzi agricoli; Mister Trasformino; Pasqualino il nostro amico spaventapasseri; Erbaio e Agribrezze; Piantiamo un seme; Natura che nutre; Non solo salami; Cromoterapia

Via Pavesa, 19 (Fraz. Grava) - 15047 Alluvioni Piovera (AL)

Tel. 0131 848174 - Cell. 347 9765610 (Luisa)

luisa.balduzzi@libero.it

15 Azienda Agricola Roccabianca



Il tesoro di MIRO: L'ambiente ritrovato; Il giro in tondo; Ricrearsi col fattore amico; Ambientiamoci

Cascina Roccabianca - Località Roccabianca, 1 - 15015 Cartosio (AL)

Tel. 0144 40304 - Cell. 335 5897789

info@agriroccabianca.it www.agriroccabianca.it

2019



2020

le fattorie didattiche

16 Azienda Agricola San Rocco



Il cavallo e il pony; L'orto e i suoi prodotti; Pane o pizza nel forno a legna; La flora e la fauna dello Scrivia; Pitturiamo la nostra giornata

Strada Rotta, 8 - 15050 Carbonara Scrivia (AL)

Cell. 338 9341602

carlapaleani@hotmail.it

17 Azienda Agricola Zootecnica La Pederbona



Conoscere le vacche; Conoscere il latte; Laboratorio del Gelato; Laboratorio di Degustazione; Sento con i 5 sensi, Imparo, Esprimo

Via Genova, 2 - 15122 Spinetta Marengo (AL)

Cell. 331 2588652 (Alessia) - Fax 0131 619787

info@lapederbona.it www.lapederbona.it

18 Casa Tui Agriturismo e Azienda Agricola



Il pane e la sua lavorazione; L'Elisa pasticciona (laboratorio del biscotto di Elisa); Il mondo delle api (laboratorio del miele); Dall'orzo alla birra

Località Casa Tui - 15050 Pozzol Groppo (AL)

Tel. 0131 1978053 - Fax 0131 1978055 - Cell. 366 8729762

info@agriturismocasatui.it www.agriturismocasatui.it

2019



2020

le fattorie didattiche

19 Cascina Giovanola



A passeggio in mezzo alla natura

Str. dei Boschi, 8 - 15051 Carezzano (AL)

Cell. 338 7447291

e-mail: info@cascinagiovanola.com www.cascinagiovanola.com

20 Cascina La Federica



La cura e l'alimentazione del cavallo; Dal chicco al pane

Via Villarvernia, 80 - 15067 Novi Ligure (AL)

Tel./Fax 0143 329533 - Cell. 388 8483841

staff@lafederica.it www.lafederica.it

21 Cascina Torre



Le coltivazioni della pianura alessandrina di ieri e di oggi; La storia dell'antica torre medioevale: un'antica cascina con un illustre ospite ed i lavori di recupero

Via Casal Cermelli, 10 - 15065 Frugarolo (AL)

Tel./Fax 0131 296014 - Cell. 335 5702392

beppealferano@tiscali.it

2019



2020

le fattorie didattiche

22 **Castello di Gabiano**

Passeggiata tra i vigneti con l'agronomo; Visita guidata alle cantine; Ingresso al parco e al labirinto secolare; Laboratorio in enotecnica

Az. Agr. dei Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani

Via S. Defendente, 2 - 15020 Gabiano (AL)

Cell. 331 6869684 (Katia Gazzola) - Tel. 0142 945004

accoglienza@castellodigabiano.com www.castellodigabiano.com

23 **Castello di Piovera**

La visita al castello; La libreria; Gli antichi mestieri; Il gioco e l'arte; I 5 sensi più 1; Il giardino ed il parco; Magici castelli; In cucina con Paola; Sulle tracce degli animali del castello

Via Balbi, 4 - 15047 Alluvioni Piovera (AL)

Tel. 0131 698128/2 - Cell. 346 2341141

info@castellodipiovera.it www.castellodipiovera.it

24 **La Casaccia**

Mettiamoci in gioco nell'orto; L'arte del fare e degustare il vino, beviamo consapevoli!; Adotta un filare; Facciamo focaccia, pane e 'nutella!'; Coloriamo con la natura; Vendemmia insieme

Via Barbano Dante, 10 - 15034 Cella Monte (AL) - Tel./Fax 0142 489986

vini@lacasaccia.biz www.lacasaccia.biz

2019



2020

le fattorie didattiche

25 Raglio di Luna



Bee life; L'Esploratorio; Storie da fattoria; Pittori in erba

La Montanina A.P.S.

Via Rossavino, 2 - 15079 Sezzadio (AL)

Cell. 393 6239576 (Sara)

ragliodiluna@gmail.com www.montanina.com

26 Vigne Marina Coppi



Visita delle vigne della cantina; Visita del mausoleo e della casa Coppi

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)

Tel. 0143 314090 - Cell. 333 4924595 (Anna)

info@vignemarinacoppi.com www.vignemarinacoppi.com

Progetto a cura di Cristina Bagnasco e Rossana Sparacino

Si ringraziano:

Franco Priarone (*presidente di Agriturist Alessandria*),
 Luca Brondelli di Brondello (*presidente di Confagricoltura Alessandria*),
 Alessandro Calvi di Bergolo (*presidente di Anga Alessandria*),
 Michela Marengo (*presidente di Confagricoltura Donna Alessandria*),
 Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Ufficio Scolastico Regionale
 per il Piemonte - Ambito Territoriale provincia di Alessandria,
 ASLAL, AMAG, Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro",
 I.C. Galileo Galilei, Casa Editrice Grappolo di Libri, I.I.S. Ciampini Boccardo, onlus I.S.C.O.,
 Centrale del Latte di Alessandria e Asti, Confindustria Alessandria,
 Zerbinati, Molino Cagnolo Lorenzo e Figlio, Associazione Orti in Città,
 Ristorazione Sociale e Cooperativa Sociale Coompany&, Euronet,
 le Aziende agricole associate che svolgono Fattorie Didattiche,
 gli Agriturismi associati, Laura Perrone, Barbara Lazzarini

Impaginazione e stampa: agosto 2019 presso Litografia Viscardi - AL

2019



2020

gli agriturismi

- ▲ **Tenuta La Fiscala** - Spinetta M.go - AL - Tel. 0131 617198 - Cell. 335 6122996
- ▲ **La Vecchia Posta** - Avolasca - Tel. 0131 876254
- ▲ **Cascina Bottazza** - Casale Monferrato - Tel. 0142 449404
- ▲ **La Faletta** - Fraz. S. Germano - Casale M. - Tel. 0142 670068 - Cell. 340 2943763
- ▲ **Cascina Beneficio** - Castelnuovo Bormida - Tel. 0144 714567
- ▲ **La Merlinia** - Dernice - Cell. 347 1747634
- ▲ **Santa Cristina** - Fraz. Santa Cristina - Garbagna - Tel. 0131 877653
- ▲ **La Mesma** - Gavi - Tel. 010 8688150 - Cell. 338 4824398
- ▲ **Cascina Terensano** - Monleale - Tel. 0131 806741 - Cell. 335 5433944
- ▲ **Podere La Rossa** - Morsasco - Tel. 0144 73388
- ▲ **Tenuta La Marchesa** - Novi Ligure - Tel. 0143 314028
- ▲ **La Federica** - Fraz. Merella - Novi Ligure - Tel. 0143 329533 - Cell. 388 8483841
- ▲ **La Presidenta** - Olivola - Tel. 0142 938885
- ▲ **Il Poggio Agrisport** - Poirino - Torino - Tel. 011 9453296 - Cell. 366 1736471
- ▲ **Cascina Zenevrea** - Ponzano - Tel. 0141 927270 - Cell. 339 3699594
- ▲ **Casa Tui** - Pozzol Groppo - Tel. 0131 1978053 - Cell. 366 8729762
- ▲ **I Castagnoni** - Fraz. San Martino - Rosignano M.to - Tel. 0142 488404
- ▲ **Tenuta Guazzaura** - Serralunga di Crea - Tel. 0142 940289 - Cell. 328 8860938
- ▲ **La Traversina** - Stazzano - Tel. 0143 61377 - Cell. 335 494295

**Informazioni più dettagliate
su ogni agriturismo associato
sono reperibili al seguente link:**

www.agrituristmonferrato.com/agriturismi.asp